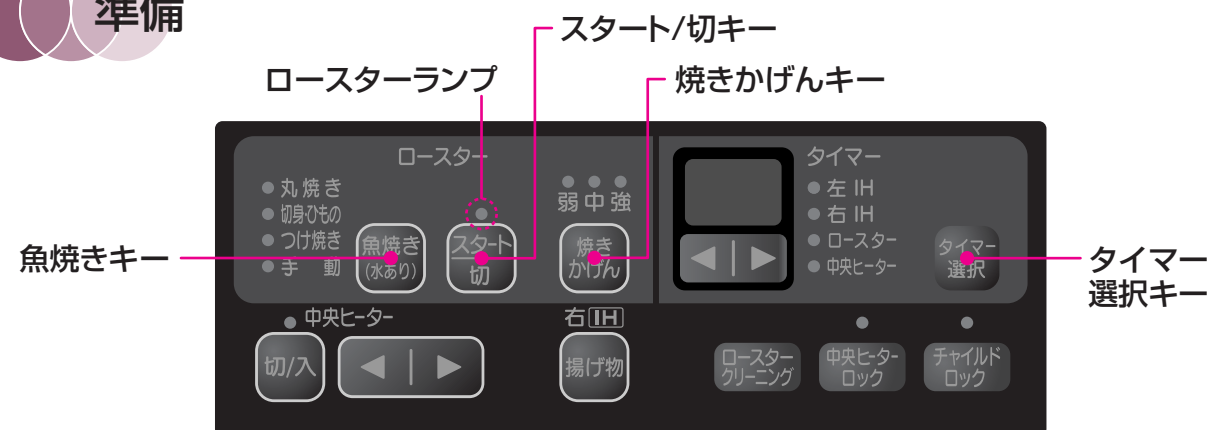


ロースターの使いかた

準備



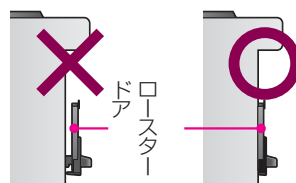
お知らせ

- 使い始めは受皿の滑りをよくするための油が加熱によってにおいや煙となって出ることがありますがご使用にともない出なくなります。
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にロースタードアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ロースター調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り換えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 魚焼き手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

1 受皿・焼網をセットして本体に組み込み材料を焼網にのせる



- ※魚焼き調理をするときは、必ず受皿に水約200mLを入れてください。
- ※ロースタードアはロックするまで押し込み、確実に閉めてください。



20

2 電源を入れる



- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

21

調理が終了した(させた)ときは

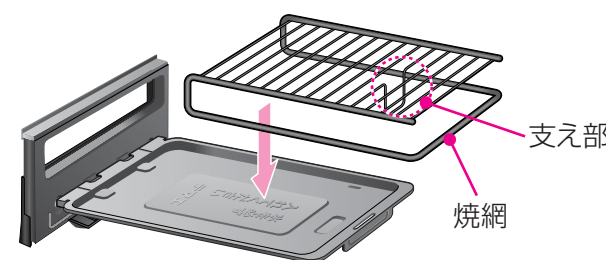
1 使用後は電源スイッチを押して電源を切る

- 電源ランプが消灯します。
- 電源を切っても、ロースター庫内の温度が高温の場合は焼きかげんランプが点滅して高温注意表示を続けます。



⚠注意

- ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。(調理中、吸・排気力バーから煙が出ます。)
- 焼網をセットするときは焼網の支え部をロースターの奥側にのせてください。



※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

- 受皿に水以外のもの(例えばアルミホイル・クッキングシート・グリル石など)を入れて使用しないでください。(油が過熱され、燃えることがあります)
- 焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。(材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。)

- 魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。(31ページ(お手入れ))
- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、5分程度間隔をあけ、ロースター庫内の温度を下げてから調理してください。ロースター庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。(高温のため、やけどに注意する。)
- 自動調理の途中でロースタードアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間ロースターを使用すると、ロースタードアの下の部分が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、ロースタードアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきとってください。

ロースター 魚焼き調理をする

準備

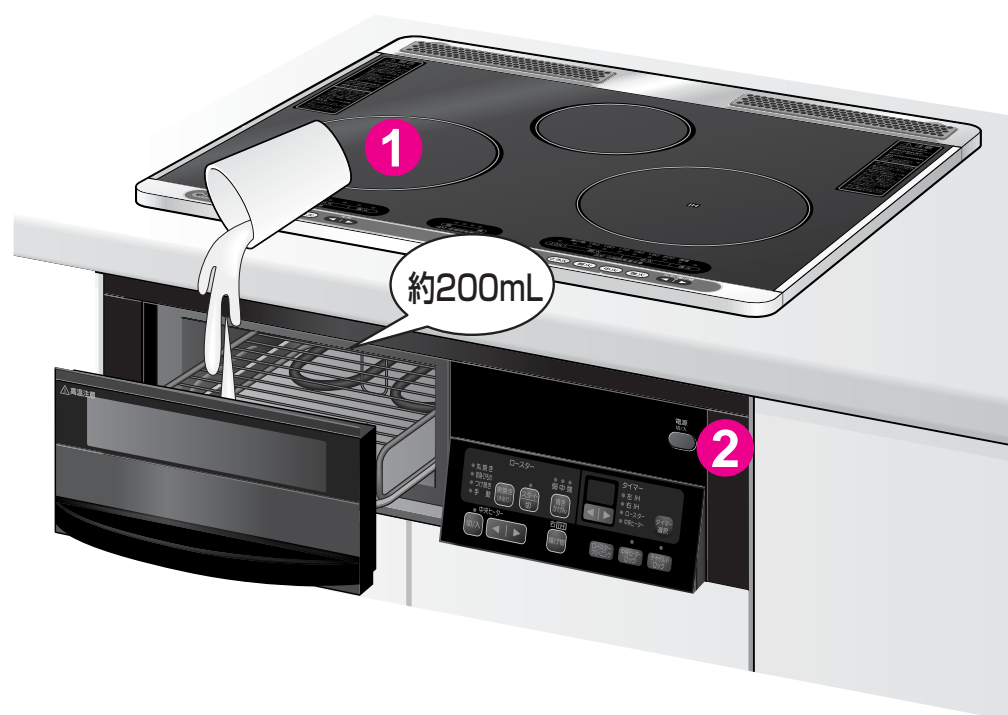
- ◎必ず受皿に水を約200mL入れてください。
- ◎ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。

① 受皿・焼網をセットし、本体に組込む。

- ・ロースターに受皿・焼網をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
- ・ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。

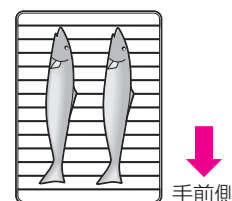
② 電源を入れる。

- ・電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- ・電源ランプが点灯します。



魚焼き調理のこつ

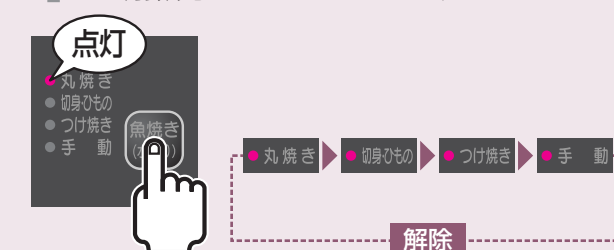
- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- 焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。）お好みにより焼きかけんキーで調節してください。
- 生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- 焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- 魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。



魚焼き自動調理のしかた

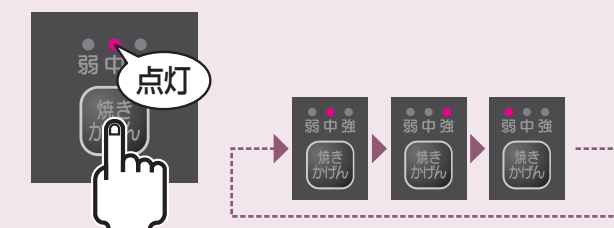
○調理タイマーは使用できません。 ※「丸焼き」メニューをセットする場合。

1 材料に合わせて魚焼きメニューを選ぶ



○魚焼きキーを押すごとにメニューが切り換わります。

2 材料や好みに応じて焼きかけんを選ぶ



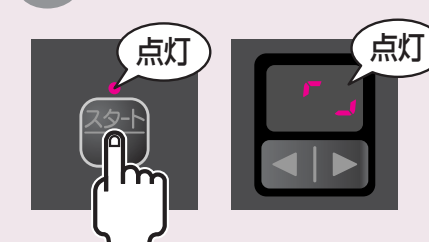
○焼きかけんキーを押すごとに焼きかけんが切り換わります。

※魚焼きキーでメニューを変えると焼きかけん「中」状態となります。

※メニューおよび焼きかけん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかけんの変更はできません。

3 ロースターをスタートする



○スタート/切キーを押します。
○ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。
○タイマー表示部が「」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- ・途中で調理を終了したい場合は、スタート/切キーを押してください。
- ・途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。（24ページ）

4 メロディーが鳴ったら調理物を取り出す



○調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

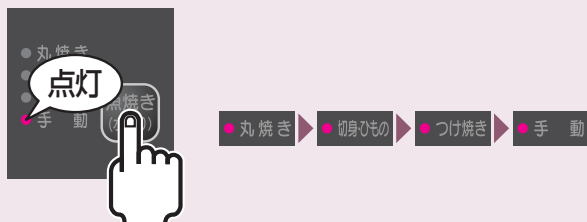
○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。（24ページ）

○調理が終了すると焼きかけんランプが点滅し、高温注意を表示します。（最大7分間）

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

魚焼き手動調理のしかた

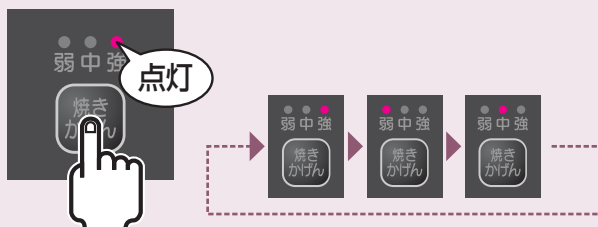
1 手動にする



○魚焼きキーを4回押し手動に合わせる。

※手動選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

2 材料や好みに応じて焼きかげんを選ぶ



○焼きかげんキーを押します。

※手動および焼きかげん選択後、約3分以内にスタート/切キーを押さないと、ブザーが鳴り、自動的にセットが解除されます。

3 ロースターをスタートする



○スタート/切キーを押します。

○ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。(25ページ)

4 調理が終わったら、ロースターを「切」にし、調理物を取り出す



○スタート/切キーを押します。

○調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。(最大7分間)

• 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

※ロースターを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に通電を停止します。

魚焼き自動調理の加熱時間の目安

魚焼きメニュー 魚焼き (氷あり)	調理例		加熱時間の目安				
			メニュー	焼き かげん	数	目安時間	1尾(切)あたりの 大きさ
●丸焼き	海魚	さんま1~4尾 あじ1~4尾 いわし 真鯛 生にしん	さんまの 塩焼き	中	1尾	約16~18分	長さ約28cm 約180g
				中	4尾	約20~22分	
		あじの塩焼き	あじの塩焼き	中	1尾	約16~18分	長さ約23cm 約180g
				中	4尾	約20~22分	
	川魚	あゆ にします	鯛の塩焼き	中	1尾	約18~20分	約230g
●切身ひもの	切身 ひもの	鮭の切身・さばの切身	鮭の塩焼き	中	4切	約13~15分	約80g
		あじの開き さんまの開き ほっけの開き かれいの一夜干し	あじの開き	中	2枚	約14~15分	約100g
●つけ焼き	しょうゆ漬け	ぶり	ぶりのつけ焼き	中	4切	約11~13分	約100g
	みそ漬け	さわら 鯛	さわらの 西京漬け	強	2切	約13~15分	約100g
	焼き鳥	塩焼き たれ焼き	焼き鳥(塩焼き)	強	8本	約13~16分	1本約50g
			焼き鳥(たれ焼き)	中	8本	約10~13分	

25

調理タイマーの使いかた (例: ロースターを使用中に10分の調理タイマーを) セットする場合

◎最大29分まで1分単位で設定できます。

※調理中に設定します。

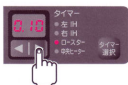
1 タイマー選択キーを押すとタイマー選択可能なヒーターのランプと「0.00」が点灯します。タイマー選択キーを押し、ロースターランプを点灯させます。



3 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ビビッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



2 ◀ または ▶ を押して時間を設定します。



4 調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、通電を停止します。





- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマー選択キーを押してください。
 - 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを解除し、再度設定してください。
- ※切り忘れ防止自動停止機能(約30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。

チャイルドロックの使いかた



◎チャイルドロックは、お子様などの誤操作を防止する機能です。チャイルドロックを設定すると全てのヒーターおよびロースターの通電ができなくなります。

チャイルドロックの設定

1 電源を入れる	<ul style="list-style-type: none">電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。電源ランプが点灯します。 
2 チャイルドロックを設定する	<ul style="list-style-type: none">○チャイルドロックキーを約3秒間押します。○「ピッ」とブザーが鳴ってチャイルドロックランプが点灯し、チャイルドロックを設定します。 <p>※チャイルドロックの設定は、各ヒーターおよびロースターの設定中や通電中はできません。</p> 

チャイルドロックは、電源スイッチを切っても（またプラグを抜いても）記憶しています。



チャイルドロックの解除

1 電源を入れる	<ul style="list-style-type: none">電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。電源ランプが点灯します。 
2 チャイルドロックを解除する	<ul style="list-style-type: none">○チャイルドロックキーを約3秒間押します。○「ピッ」とブザーが鳴ってチャイルドロックランプが消灯し、チャイルドロックを解除します。 

中央ヒーターロックの使いかた


◎中央ヒーターロックは、中央ヒーターをご使用にならない場合に誤って通電をしてしまうのを防止する機能です。中央ヒーターロックを設定すると中央ヒーターの通電ができなくなります。

中央ヒーターロックの設定

1 電源を入れる	<ul style="list-style-type: none">電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。電源ランプが点灯します。 
2 中央ヒーターロックを設定する	<ul style="list-style-type: none">○中央ヒーターロックキーを約3秒間押します。○「ピッ」とブザーが鳴って中央ヒーターロックランプが点灯し、中央ヒーターロックを設定します。 <p>※中央ヒーターロックの設定は、中央ヒーターの設定中や通電中はできません。</p> 

中央ヒーターロックは、電源スイッチを切っても（またプラグを抜いても）記憶しています。

中央ヒーターロックの解除

1 電源を入れる	<ul style="list-style-type: none">電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。電源ランプが点灯します。 
2 中央ヒーターロックを解除する	<ul style="list-style-type: none">○中央ヒーターロックキーを約3秒間押します。○「ピッ」とブザーが鳴って中央ヒーターロックランプが消灯し、中央ヒーターロックを解除します。 